REVUE DE VITICULTURE

LA SITUATION VITICOLE

VIGNOBLE DE LA CHAMPAGNE

En 1926, la situation du vignoble champenois était si peu brillante qu'elle ne méritait pas de nouvelles. La coulure avait fait comme dans toute la France un tort énorme, la Cochylis s'était chargée de réduire ce qui restait du quart d'une récolte normale. Il est vrai que la qualité fut parfaite.

1927 sera hélas aussi peu abondante, c'est dès maintenant certain, avant même que la Cochylis ait commencé son action. La qualité, espérons-le, apportera quelque consolation.

Tout, au printemps avait bien débuté. La gelée n'avait fait aucun dégât. La montre était peu abondante il est vrai, mais cela n'est pas un indice de récolte déficitaire. La preuve en est que les grappes qui sont restées depuis sont de dimensions extrêmement belles.

Hélas ! des orages formidables sont venus raviner les grandes côtes et ont fait couler la fleur des Pinots noirs. Les Chardonnay de la côte blanche ont mieux fleuri.

Les chutes d'eau continuelles ont fait jaunir beaucoup de vignes, ce qui a fait tomber des grains qu'on espérait sauvés. Le millerandage est abondant en bien des terroirs.

La lutte contre le Mildiou qui avait tous les atouts pour lui fut acharnée, si bien que le désastre de 1910 fut évité. Toutes les feuilles nécessaires pour mûrir les bois sont sauvées, sans être partout indemnes, il est vrai. Mais les repousses sont desséchées par la maladie à mesure qu'elles apparaissent. Leur vigueur à reparaître dans une atmosphère chaude et humide est extrême et en quelques jours, la végétation est incroyable.

Dans un milieu pareillement contaminé et favorable, sans trêve depuis des semaines au mildiou de la grappe, il fut impossible d'éviter le fléau. Il fut suivi du Rot brun lorsque les grains augmentèrent de dimension.

Ce qui reste actuellement après toutes ces misères est bien réduit, mais la grosseur des grains fait espérer que bientôt on les aura sauvés. Reste l'angoissante question de savoir si la Cochylis et la Pyrale en gros progrès cette année auront de quoi nourrir la deuxième génération si celle-ci est proportionnée à la première. La première fut formidable et générale. On n'avait jamais vu

cela. Les traitements insecticides concertés furent faits avec un soin spécial. L'apparition traînante de la deuxième génération de Cochylis fit espérer un instant qu'elle serait moins redoutable. Hélas ! une pointe subite et inattendue dans le vol des papillons fait tomber tous les espoirs et laisse craindre toutes les calamités.

Les vers correspondants au jour du vol ne sont pas encore éclos et sur la « côte blanche », on trouve déjà 7 vers dans certaines grappes !

Si ce qui reste atteint le 25 septembre, date précoce probable des vendanges, on fera une récolte approchant 1926. Mais restera-t-il quelque chose ? Il y a des motifs qui permettent de se poser la question.

E. H.

VIGNOBLE DE LA BOURGOGNE

Région de Beaune, on a signalé dans certaines vignes quelques légères attaques de Black-rot ; mais, le mal, qui n'était, d'ailleurs, pas très grave, a été conjuré.

Malheureusement, la récolte en pinots rouges sera plutôt déficitaire, à raison de la sortie peu abondante de raisins. Les vignes en gamay et en directs sont mieux partagées. Le Chardonnay (pinot blanc) apparaît plus favorisé que le pinot rouge.

On lutte, avec quelque efficacité, semble-t-il, contre les attaques de la Cochylis et de l'Eudémis ; les vols de papillons sont moins nombreux que l'an dernier, et la défense est bien mieux organisée et plus générale.

En résumé, sauf pour quelques vignes de reconstitution récente, année s'annonçant médiocre en quantité pour le propriétaire, qui, jusqu'ici, conserve l'espoir de la qualité. Si les pronostics se réalisent, il y aura légère compensation par la qualité.

La sortie des vins encavés est rare. On connaît cependant quelques ventes. En cuvée de blanc, je note une vente à 3.100 francs la pièce, pour un vin provenant de vignes de troisième classe.

J. L.

VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS

Jusqu'ici, la vigne dont le Beaujolais est en excellent état. La plupart des vignerons ont fait quatre et cinq sulfatages et deux soufrages.

La récolte se présente mieux que l'an passé, mais néanmoins elle sera plutôt en dessous d'une année moyenne. Les raisins sont presque partout millerandés : la fleur s'est mal passée, et les grains sont fort inégaux.

Quelques parties du vignoble sont envahies par les papillons de la Pyrale qu'on voit voltiger de toutes parts. Encore un échaudage en perspective pour l'hiver prochain.

Jusqu'ici les orages ont été nombreux, ont ravalé les terrains, ont couché et versé les foins et les céréales, mais les dommages de la grêle toujours à craindre n'ont pas été importants.

V. V.

VIGNOBLE DE LA TUNISIE

La campagne des céréales devient de plus en plus industrielle. Nous laissons peu à peu de côté la traction animale et les vieilles batteries pour les remplacer par les tracteurs et les moissonneuses batteuses. Ces dernières nous permettent de mettre en silos des grains qui une heure auparavant étaient encore sur pied et de parer au manque de main-d'œuvre.

Nous moissonnons et nous battons 300 à 500 quintaux de grain par jour avec 18 à 20 hommes alors qu'il nous en fallait 50 pour 80 à 120 quintaux avec les procédés précédents. La campagne s'est heureusement terminée en deux mois. Elle a été des plus productrices alors qu'il y a deux mois et demi, elle nous inspirait de vives craintes. Le temps incertain nous promettait un sirocco qui, suivant une précipitation d'un tiers inférieure à la moyenne, aurait tout échaudé. Il nous est tombé 30 mm. de pluie — moins de deux doigts d'eau — suivie d'une douzaine de jours de temps brumeux au moment de la maturation. Et cela a transformé une récolte qui devait être déficitaire en une des plus belles que j'aie eues.

Pour la vigne, nous avons eu une mauvaise sortie. Je ne crois pas que la récolte sera forte. On signale beaucoup d'Eudémis et un peu d'Oïdium. Mais il n'y a pas eu l'ombre de Mildiou.

De l'avis unanime, c'est l'arsenic qui, employé dans chaque sulfatage, est le meilleur moyen d'arrêter l'Eudémis. Et ce procédé si universellement utilisé en Amérique est cependant peu diffusé en Algérie. — R. M.

VIGNOBLE D'ALGERIE

Depuis mai, il n'a pas plu en Algérie. Le Mildiou n'a causé aucun dommage. Quelques attaques légères d'Oïdium ont seules, parmi les maladies cryptogamiques, causé quelque inquiétude chez les viticulteurs des départements d'Alger et de Constantine ; elles ont été aisément arrêtées par des soufrages aidés d'un beau soleil.

Dans le département d'Oran, les vignes du littoral des arrondissements de Mostaganem et d'Oran, qu'un violent ouragan avait mises à mal, ont repoussé vigoureusement (on craignait un instant une destruction complète de nombreuses souches). Leur végétation permet d'augurer que leur taille pourra s'établir aisément l'hiver prochain.

D'assez vastes étendues de vignes avaient été gelées en avril dans les arrondissements de Mascara, Sidi-bel-Abbès et Tlemcen ; elles sont actuellement fort belles ; mais on n'espère que de faibles vendanges.

Le département d'Alger a été moins éprouvé par les gelées et les vents que son voisin de l'ouest. La sortie a laissé à désirer, dans les tènements d'Aramon principalement ; la coulure a sévi dans ceux de Cinsaut.

Le 23 juillet, le sirocco a soufflé assez violemment sur l'Afrique du Nord. Dans le département de Constantine notamment, quelques grappes ont été grillées, mais ses méfaits n'ont rien de comparable à ceux qu'il a produits en 1925 et en 1926.

Dans la plaine de la Mitidja, et surtout dans les communes de Rouïba et de Maison-Blanche, on a constaté de très importants vols de papillons d'Eudémis (2e génération) ; malgré tous les traitements exécutés, nous parlons des vignobles les mieux soignés, on voit de nombreux grains piqués. Quelle est l'étendue du mal ? On ne saurait la préciser encore ; et puis, nous allons avoir bientôt la 3e génération qui va venir. Que sera-t-elle ? Que fera-t-elle ? C'est l'inconnu.

Nous croyons ne pas trop nous éloigner de la vérité en disant que l'Algérie tout entière aura à supporter un déficit de 10 à 15 % sur le chiffre d'une récolte moyenne.

F. S.

VIGNOBLE DE LA REGION DE BONE

A ce jour, 30 juillet, le vignoble de la région de Bône se maintient beau dans son ensemble. Mildiou et Oïdium qui ont fait quelques dégâts sont enrayés ; l'Eudémis n'a pas été constatée, la Eumagine provoquée par le Dactylopius vitis s'étend. La végétation des vignes est parfois exubérante, ce qui a provoqué la Coulure sur certains cépages, notamment sur les Clairettes.

Beaucoup moins de grappes que l'année dernière, mais celles qui existent sont plus grosses, les grains mieux nourris feront, les viticulteurs l'espèrent, compensation au nombre. Si le sirocco ne vient pas changer la perspective actuelle et entraver la bonne maturité, la récolte sera sensiblement la même que celle de l'année dernière.

Ls raisins sont en pleine véraison, les vendanges seront commencées dans les premiers jours de septembre, soit quelques jours de retard sur l'année dernière.

Escoffier.

VIGNOBLE DE LA DORDOGNE

Les appréciations des propriétaires sur la récolte sont si différentes à tous les points de vue qu'il est bien difficile de se faire une idée exacte sur ce qu'elle sera. En effet, jamais les avis n'ont été si différents et si contraires les uns des autres.

D'après les uns, jamais on n'a vu de si belles apparences sur tel ou tel cépages ; d'après d'autres, la récolte se présente sous un bien médiocre aspect. Pour les uns, beaucoup de maladies, Mildiou, Rots, Oïdium, etc., etc... En résumé, je crois que cette année, très humide par moment, très chaude à d'autres, avec temps orageux, est très propice au développement de toutes les maladies cryptogamiques.

Malheureusement, à toutes ces maladies, il faut ajouter les orages avec grêle qui ont fait beaucoup de ravages dans nos régions. Aussi, après les soins, les traitements faits en temps opportun, certains propriétaires ont des apparences fort belles alors que d'autres les ont très mauvaises ou médiocres.

Après mes visites dans les vignes et les renseignements que j'ai eus, l'ensemble de la récolte dans le département sera très ordinaire.

G. Perdoux.

VIGNOBLE DU LOIR-ET-CHER

Le vignoble du Loir-et-Cher, si éprouvé en 1926 par la gelée et les maladies cryptogamiques, ne paraît pas devoir être plus favorable cette année. En effet, d'une part les vignes très atteintes et qui n'avaient pu échapper l'an dernier aux conséquences du Mildiou se sont trouvées en état d'infériorité, le bois s'étant mal aoûté : d'où peu de mannes à la sortie des bourgeons et mauvaise préparation. D'autre part, depuis le mois de mai, les conditions atmosphériques ont été déplorables. Des pluies persistantes, des orages de grêle accompagnés parfois de véritables cyclones se sont abattus sur les récoltes, et la vigne, dans ces conditions, a beaucoup souffert. Les bords du Cher, notamment dans les régions de Selles-sur-Cher, Saint-Aignan, Saint-Romain, Saint-Georges-sur-Cher, Montrichard, ont été particulièrement éprouvés, et l'on peut considérer que dans ces communes, la récolte en vue est perdue. On évalue les pertes à plusieurs millions.

Heureusement ces orages, qui continuent d'ailleurs, ont été locaux et toutes les régions du département n'ont pas été éprouvées au même point. Le Vendômois notamment escompte une assez bonne récolte épargnée jusqu'à ce jour. La Sologne et les bords de la Loire sont très inégalement touchés. Dans beaucoup d'endroits, le Mildiou de la grappe s'est développé avec une intensité extraordinaire et sept à huit traitements n'ont pu l'arrêter. Cela n'a rien de surprenant, car le régime pluvieux continue et n'est entrecoupé que par quelques journées pendant lesquelles l'ardeur du soleil provoque un milieu tout à fait favorable au développement des cryptogames.

En résumé, la situation est triste et l'on ne peut compter que sur une récolte très probablement moyenne, et encore !

Comme il n'y a presque plus de stocks en caves, les prix restent élevés et l'on peut dire qu'il n'y a pas de cours. Les achats à 700 francs la bordelaise sont normaux et atteignent facilement 800 suivant qualité. Sans en tirer de pronostics pour la récolte 1927, on peut cependant escompter que les cours se tiendront haut.

B. Fallot.

VIGNOBLE DE LA TOURAINE

Les nouvelles que nous pouvons donner du vignoble ne varient pas sensiblement de celles contenues dans notre dernière note, par la raison que les mêmes intempéries et les mêmes dangers, qui en sont la conséquence, se sont renouvelés.

La fin de juin et le mois de juillet ont été lamentablement mauvais : orages fréquents, averses abondantes, coups de soleil alternatifs avec des refroidissements brusques, ont assailli les vignobles du Centre.

Les vignerons avertis ont fait d'abondants traitements.... ils continuent et redoublent au jour où nous écrivons. Dans bien des régions surtout, où on cultive le Groslot, la récolte est presque totalement compromise. Les Côts et

les autres cépages ont mieux résisté ; ceux-ci ne semblent pas devoir donner, en moyenne, une demi-récolte normale.

Les cépages blancs sont très décevants. Par places, la perte est grande, par d'autres il y a encore une demi-récolte. Mais rien n'est définitif et depuis le 20 juillet, les averses et les mauvaises journées sont sans trêve, la Cochylis est en plein deuxième vol et il est impossible de faire les poudrages et soufrages nécessaires. Les résultats à attendre sont fragiles comme toutes les espérances...

Auguste Chauvigné.

VIGNOBLE D'ALSACE

Par suite de la mauvaise récolte de 1926, beaucoup de vignes ont été arrachées, d'abord dans les coteaux avec des pentes trop raides ou des vignes trop éloignées et ensuite dans la plaine des vignes avec des cépages à grand rendement, comme le Putschera.

Par contre, au printemps, on a replanté pas mal de vignes, mais celles-ci avec des cépages de qualité : Sylvaner, Riesling, Traminer et surtout Gewürz Traminer.

L'année 1927 s'annonce jusqu'à présent assez bonne.

Après un hiver très doux, le débourrement s'est produit dans des conditions assez favorables ; en général, il y a moins de grappes que les autres années et c'est surtout l'Elbing (notre plus vieux cépage et qui tend à disparaître) et le Chasselas (qui donne de très bons vins dans la région de Ribeauvillé, Riquewihr), qui laissent beaucoup à désirer. Quelques gelées par endroits dans la plaine, peu de dégâts. La floraison, contrairement à l'année 1926, a eu lieu dans d'assez bonnes conditions et il n'y a eu ni Coulage, ni Millerandage.

La lutte contre le Peronospora a été partout très intensive, mais n'a cependant pas suffi à protéger la vigne complètement. Dans les derniers temps, nous avons pu constater une forte attaque sur les feuilles ; les dégâts sur les grappes sont jusqu'à présent peu importants. L'Oïdium, qui s'était déclaré de bonne heure, a été combattu avec succès.

Quant à la Cochylis et l'Eudémis, le premier traitement à l'arséniate n'a pas donné des résultats concluants.

On est en train d'exécuter le deuxième traitement à la nicotine contre la seconde génération ; la plupart des vignerons y ont ajouté du Verdet neutre ou de la bouillie bordelaise pour combattre en même temps le Mildiou des raisins.

Voici la formule que nous avons employée par hecto :

300 gr. Verdet neutre ;
400 gr. nicotine 40 % ;
120 gr. Adhésol.

Jusqu'à présent, les orages n'ont pas fait de dégâts dans le vignoble, grâce peut-être aux soins méthodiques, organisés par les syndicats viticoles dans les diverses communes.

A présent, les raisins sont assez avancés et certains cépages comme le Sylvaner et le Riesling promettent par endroit de donner un plein rendement.

Les Traminers sont moins chargés et en général on peut prévoir jusqu'à présent une bonne récolte moyenne.

Espérons que les mois d'août et de septembre contribueront pour leur part à une bonne maturation des raisins.

A. W.

ACTUALITÉS

La situation du marché des vins (Palef). — Loi tendant à compléter la loi du 8 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine. — La prochaine récolte des fruits de pressoir (G.). — Vins et loi fiscales (L. Mathieu). — Programme du Congrès de la prune et du pruneau, à Agen. — Le drainage en galeries.

La situation du marché des vins. — Depuis notre dernière chronique, la situation des marchés sur les places méridionales a repris, à ce jour (10 août) son allure normale et forcée de hausse progressive et continue ; les prix pour les rares vins de 8°, ont dépassé 225 francs, et les maxima ceux de 260 et 275 francs pour les 10° et 11°. Les 9°, en beaux vins colorés, ont atteint la cote de 250 et l'ont même largement couverte. Nous noterons avec satisfaction que cette ascension s'est produite sans brusquerie et d'une façon raisonnée de la part du négociant aussi bien que du producteur. La situation est aujourd'hui bien nette ; les besoins de la consommation ne peuvent être satisfaits par les existences actuelles du stock commercial, et des rares caves encore détenues par les viticulteurs. Les mois de juillet, août et septembre, dont on a encore à connaître la consommation, sont ceux pendant lesquels celle-ci est la plus forte, et le mois d'octobre doit être en grande partie alimenté par les existences de la récolte antérieure.

D'autre part, les nouvelles qui se précisent de jour en jour, pour les vendanges de 1927, font redouter une production inférieure, et tout au plus égale, à celle de 1926. Le commerce qui, devant les manœuvres officielles ou officieuses, destinées à peser sur les cours, avait eu un moment de panique, avait renoncé aux achats pour la future récolte. Il vient de les reprendre et les achats sur souche qui étaient descendus à 15 et 16 fr. l'hecto ont repris rapidement activité aux prix de 17 fr.; ils s'orientent vers les cours de 20 francs.

Tout cela est, nous le répétons, normal ; le commerce doit fournir à la consommation, avant l'utilisation possible des vins nouveaux, et même au moment de leur mélange avec les vins vieux qui les véhiculeront au début, un total que l'on peut estimer de juillet (consommation à connaître) à novembre, au minimum de 12 millions d'hectolitres, la consommation réelle étant à fin juin de 35 millions, soit 47 millions d'hectolitres que la consommation taxée dépassera sûrement.

Et la consommation en franchise ou familiale augmentera ce chiffre au total d'un appoint supérieur à la production de 1926. La demande sera donc en présence d'une offre nulle.

Et les perspectives de la récolte future ne sont pas pour engager les viticulteurs à la vente. La situation générale est de jour en jour plus mauvaise ; sans doute les nombreux orages de grêle ne l'ont pas fortement écornée dans l'ensemble, quoique les désastres aient été graves dans certains vignobles atteints. Mais, à une faible sortie des raisins, s'ajoute dans le Midi une séche-

resse persistante qui compromet la maturation ; les parties du vignoble méridional qui ont eu localement assez d'eau sont, à part quelques rares exceptions, envahies gravement par le Mildiou dont la forme sur les raisins avant véraison, le Rot Brun, prend parfois des proportions inquiétantes. L'Eudémis est intense dans le vignoble algérien, et dans la région du Midi, de l'Est et de l'Ouest, de même que dans le Sud-Ouest, Mildiou et Cochylis continuent leur action pour réduire une récolte déjà amoindrie par une faible sortie de grappes.

Partout l'on s'accorde à reconnaître que la récolte de 1927 sera au plus égale, sinon même inférieure à celle de 1926 ! Les viticulteurs le déplorent surtout pour le consommateur ; ils eussent certes préféré une belle récolte qui, avec des prix de vente inférieurs, leur eût donné plus de bénéfices et eût permis des prix acceptables par le consommateur. Deux années successives très déficitaires ne peuvent aider à la propagande du vin, et il est fort à craindre qu'elles l'entravent momentanément, d'où répercussion sur l'avenir.

Tous ces faits concordants expliquent, pour les esprits non prévenus, le maintien et l'accentuation des cours. Ce n'est pas l'annonce prématurée des 550.000 hectos accordés, dès août, au contingentement tunisien qui prévaudront contre les prix, pas plus que n'ont agi les bizarres décisions prises pour le supplément de 250.000 hectos accordés le mois dernier aux vins grecs qui étaient déjà sur quai de Rouen ou de Cette et qui représentaient une bonne part, sinon la moitié d'une centaine de millions de francs. Mais passons!

Et terminons cette chronique en enregistrant le conflit qui s'est produit entre la C. G. V. méridionale et les commissions chargées d'établir les cotes des divers marchés du Midi de la France. J'ai reçu l'écho, dans mon vignoble du Narbonnais, des reproches vifs et violents que se sont adressés ces deux organismes, reproches qui ont abouti de la part de ces commissions à la suppression de toute cote sur les marchés de Montpellier, Béziers et Nîmes. Certes, la C. G. V. pouvait critiquer certains cours établis par ces commissions et considérés par elle comme inférieurs à la réalité ; convaincue et fière de la toute-puissance qu'elle croit inhérente à son organisation et à ses chefs, elle n'a peut-être pas pris toutes les formes vis-à-vis de Commissions qui comprennent cependant des personnalités au-dessus de tout soupçon de partialité. Il nous semble que l'entente eût été facile en décidant qu'au lieu de prendre des moyennes pour l'établissement des diverses cotes, on coterait nominalement les vendeurs et les prix réels de vente, en précisant, outre le degré, la qualité réelle du vin (belle couleur, fruité, défectueux, peu coloré, tendance à la casse, etc.). Les propriétaires, qui n'auraient pas accepté que leur nom fût cité, auraient été désignés par des lettres ou des chiffres reportés sur les livres du viticulteur et du courtier ou négociant, rendant ainsi toute vérification possible.

Ce conflit est vraiment regrettable et nous voulons espérer que, pour l'intérêt commun, il sera bientôt aplani. — Palef.

Loi tendant à compléter la loi du 8 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article premier. — L'article 6 de la loi du 6 mai 1919 est modifié de la manière suivante :

« Les arrêts de la Cour d'appel pourront être déférés à la Cour de Cassation.

« La Cour de Cassation, saisie d'un pourvoi, sera compétente pour apprécier si les usages invoqués pour l'emploi d'une appellation d'origine possèdent tous les caractères légaux exigés par la présente loi.

« Le pourvoi sera suspensif. »

Art. 2. — L'article 7 de la même loi est ainsi modifié :

« Les jugements ou arrêts définitifs décideront à l'égard de tous les habi-

tants et propriétaires de la même région, de la même commune, ou, le cas échéant, d'une partie de la même commune. »

Art. 3. — L'article 10 de la même loi est complété par les dispositions suivantes :

« Indépendamment des prescriptions relatives à l'origine, contenues à l'article premier de la présente loi, aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par des usages locaux, loyaux et constants.

« L'aire de production est la surface comprenant les communes ou parties de communes propres à produire le vin de l'appellation.

« Les vins provenant des hybrides producteurs directs n'ont, en aucun cas, droit à une appellation d'origine. »

Art. 4. — Le second paragraphe de l'article 12 de la même loi est modifié comme suit :

« Les inscriptions d'entrée et de sortie seront faites de suite et sans aucun blanc sur ce registre, qui devra être conservé pendant cinq ans. Elles indiqueront... » (le reste sans changement.)

Le quatrième paragraphe du même article 12 commençant par ces mots :

« Les quantités, espèces et dénominations... » est abrogé.

Art. 5. — L'article 17 de la même loi est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 17. — L'appellation d'origine « champagne » n'est applicable qu'aux vins rendus mousseux par fermentation en bouteilles qui sont récoltés et entièrement manipulés dans les limites de la Champagne viticole et qui proviennent d'une aire de production et de cépages répondant aux conditions ci-après énoncées.

« Est subordonné aux mêmes conditions l'emploi de toutes dénominations dérivées du mot « champagne ». Toutefois, est autorisée la dénomination « méthode champenoise » pour les vins autres que les vins de Champagne rendus mousseux par la fermentation naturelle en bouteilles. Les vins rendus mousseux par la fermentation en grands récipients devront, sur l'étiquette, porter la mention « vins mousseux produits en cuve close ».

« La Champagne viticole comprend exclusivement :

« 1° Les territoires définis au décret du 17 décembre 1908 ;

« 2° Les communes de l'ancienne province de Champagne et de l'ancien comté de Bar-sur-Seine, non comprises audit décret, mais pour lesquelles l'appellation « Champagne » a été revendiquée dans une ou plusieurs déclarations de récoltes faites de 1919 à 1924 inclusivement, selon les modalités prescrites à l'article 11 de la présente loi ;

« 3° Les communes de Cunfin, Trames et Précy-Saint-Martin (Aube).

« Dans ces territoires et communes, seuls les terrains actuellement plantés en vignes ou qui y ont été consacrés avant l'invasion phylloxérique peuvent conférer à leurs vins le droit à l'appellation « Champagne ».

« Les seuls raisins propres à la champagnisation sont ceux qui proviennent des cépages suivants : les diverses variétés de pinot, l'arbanne, le petit meslier.

« A titre transitoire et pendant une période de dix-huit ans à partir de la promulgation de la présente loi, le vin provenant du gamay et des autres plants français (non compris les hybrides producteurs directs) seront tolérés dans les cuvées de champagne, mais seulement s'ils proviennent de vignes actuellement plantées. Passé ce délai de dix-huit ans, ces plants seront exclus et les plants qui en proviendront n'auront plus droit à l'appellation « Champagne ».

Art. 6. — L'article 18 de la même loi est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 18. — Le ministre de l'Agriculture détermine les conditions dans lesquelles sera établie, dans chaque département et pour toutes les communes prévues au précédent article, la liste des terrains susceptibles d'être admis à conférer à leurs vins l'appellation « Champagne », d'après les principes po-

sés audit article. Les terrains seront désignés par références aux lieuxdits, sections et numéros du cadastre.

« Si aucun terrain ne paraît remplir dans la commune les conditions exigées pour avoir droit à l'appellation « Champagne », le procès-verbal dressé, dans les conditions ci-dessus fixées, devra le constater.

« La liste des terrains susceptibles d'être admis, ou le procès-verbal visé au précédent paragraphe sera déposé à la mairie.

« Avis de ce dépôt, suivi du texte du présent article, sera affiché à la porte de la mairie et publié dans deux journaux quotidiens d'annonces légales du département. Toutes personnes intéressées pourront en prendre connaissance et adresser, dans un délai de trois mois à partir de sa publication, à peine de forclusion, leurs observations ou réclamations au préfet, qui en donnera récépissé.

« A l'expiration de ce délai de trois mois, une commission interdépartementale se réunira successivement à la préfecture de chacun des départements, sous la présidence d'un membre de la Chambre d'agriculture par elle désigné et qui ne soit ni propriétaire dans la commune, ni viticulteur. Cette commission comprendra trois délégués des syndicats viticoles de la Marne et de l'Aisne et trois délégués des syndicats viticoles de l'Aube, élus dans chaque département par la Fédération des syndicats viticoles. Le directeur des Services agricoles du département où siège la commission fera fonctions de secrétaire rapporteur avec voix consultative.

« Les dossiers seront communiqués à la commission avec les protestations ou réclamations s'il en est produit. Elle entendra tous les intéressés qui auraient fait connaître leur intention de présenter des observations et, d'une façon générale, usera de tous les moyens d'investigations qui lui paraîtront nécessaires.

« Elle statuera à la majorité de ses membres sur toutes les contestations qui lui seront soumises et déterminera, de façon définitive, par une décision spéciale pour chaque commune, la liste des terrains constituant l'aire de production, ou constatera qu'il n'existe dans la commune aucun terrain répondant aux conditions fixées par l'article 17 de la présente loi.

« La décision de la commission interdépartementale sera rédigée en trois exemplaires, dont l'un sera déposé à la mairie de la commune et un autre aux archives départementales où tout intéressé pourra les consulter et s'en faire délivrer copie.

« Les frais déterminés par l'application des prescriptions ci-dessus seront supportés par chacun des départements intéressés pour la part qui le concerne.

« Les décisions des commissions interdépartementales « troisième exemplaire » seront centralisées au ministère de l'Agriculture et publiées dans les termes de l'article 11 de la présente loi. »

Art. 7. — L'article 20 de la même loi est modifié comme suit :

« Art. 20. — Les raisins et les vins en cercles destinés à la fabrication du champagne et remplissant les conditions d'origine et d'aire de production et de cépages exigées par l'article 17 ci-dessus ne peuvent être expédiés avec un titre de régie portant l'appellation « champagne » que d'une localité comprise dans la Champagne viticole, et seulement à destination d'une autre localité située également en Champagne viticole.

« Toutefois, les vins non mousseux et non destinés à la fabrication du champagne, récoltés dans la Champagne viticole et remplissant les conditions d'origine, d'aire de production et de cépages, pourront circuler en dehors de la zone ci-dessus indiquée, avec la mention « vin originaire de la Champagne viticole ».

« Les vins de Champagne ne pourront sortir du magasin séparé, visé à l'article 16, qu'en bouteilles revêtues d'une étiquette portant le mot « Champagne » en caractères très apparents ; les caisses ou emballages contenant ces bouteilles devront porter le même mot, aussi en caractères très apparents.

« Les bouteilles contenant les vins devront être fermées d'un bouchon portant le même mot sur la partie contenue dans le col de la bouteille. »

Art. 8. — L'article 22, paragraphe premier, de la même loi, est modifié ainsi qu'il suit :

« Les infractions aux dispositions des articles 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20 et 21... » (le reste sans changement.)

Au dernier paragraphe de l'article 24 de la même loi, les mots :

« ...17 décembre 1908, 7 juin 1911... », sont supprimés.

En outre, il est ajouté audit article 24 une disposition finale ainsi conçue :

« A partir du moment où l'aire de production du champagne aura été déterminée conformément aux dispositions des articles 17 et 18 ci-dessus, cesseront d'être en vigueur et d'avoir effet toutes dispositions des lois, décrets ou décisions antérieures en tant qu'elles sont contraires aux prescriptions de la présente loi.

« A titre transitoire, les vins qui sont en la possession des récoltants des communes de l'ancien comté de Bar-sur-Seine, réintégrés dans les termes de l'article 5 ci-dessus, auront droit d'accès dans les caves réservées au vin de champagne, conformément à l'article 16 de la loi du 6 mai 1919, à la condition d'avoir fait l'objet d'une déclaration de récolte régulière avant le 1er avril 1927. »

Art. 9. — Un règlement d'administration publique déterminera les conditions d'application de la présente loi.

Fait à Paris, le 22 juillet 1927. GASTON DOUMERGUE.

La prochaine récolte des fruits de pressoir. — Il est possible de se faire aujourd'hui une idée assez exacte de la situation de la prochaine récolte des fruits de pressoir, car les usagers de la pomme ont apporté des renseignements intéressants à la conférence organisée le 27 juillet, par les Chemins de fer de l'Etat, pour étudier les mesures propres à assurer les transports de pommes dans les meilleures conditions.

Au 1er juin, les appréciations émanant des services agricoles du Ministère de l'Agriculture étaient bonnes. La comparaison avec la situation au 1er juin 1926 montrait que l'état des vergers apparaissait au 1er juin 1927 meilleur dans les départements de l'Aube, l'Eure, la Mayenne, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Sarthe, Seine-et-Marne, Vosges et Yonne, moins bonne dans le Calvados et Somme et sensiblement égal dans les autres soit une moyenne nettement supérieure à l'an dernier.

Actuellement, on annonce de bonnes récoltes dans la Sarthe, le Perche, la Loire-Inférieure, l'Yonne, le Morbihan, le Loiret, Aisne, Corrèze, Haute-Vienne, des récoltes moyennes dans les Côtes-du-Nord, Manche, Mayenne, Calvados, Finistère, Eure, Orne, Ardennes ; des récoltes plus faibles dans la Seine-Inférieure, Somme, Ille-et-Vilaine.

On évalue la récolte à environ 30 millions de quintaux, c'est-à-dire supérieure à une récolte moyenne qui se chiffre pour les dix dernières années par 24.000.000 de quintaux. Nous rappelons pour mémoire que la récolte en 1924 était de 47.000.000 de quintaux, en 1925 de 11.120.000 quintaux et en 1926 (chiffres provisoires) de 16.300.000 quintaux.

La récolte des poires sera peu importante dans son ensemble et rapidement absorbée par les distillateurs de pommes.

L'Allemagne, la Suisse, la Belgique, l'Angleterre auraient de bonnes récoltes de pommes en perspective.

On peut compter cependant sur une exportation intéressante vers l'Angleterre. L'Allemagne pourrait également être acheteur si les transports par chemin de fer se font dans de meilleures conditions que l'an dernier et si les tarifs douaniers sont acceptables.

G.

Vins et loi fiscales. — L'article premier de la loi du 6 avril 1897 a exclu du régime fiscal des vins pour les soumettre au régime et droits de l'alcool, « la fabrication, la circulation et la vente des vins de raisins secs ou autres « *vins artificiels* ».

Qu'est-ce que le législateur a entendu par vins artificiels ? Comme il ne l'a

indiqué par aucun texte, les travaux préparatoires étant muets sur ce point et aucun décret, arrêté ou même simple circulaire n'étant venu le préciser, de plus, comme on ne peut invoquer l'autorité des usages loyaux et constants, les Administrations chargées d'appliquer cette loi ont dû interpréter et naturellement les interprétations ont été loin d'être concordantes.

Si tout le monde est d'accord pour considérer indiscutablement comme vin artificiel toute boisson alcoolique qui serait fabriquée par dissolution dans l'eau, du mélange plus ou moins complet des produits chimiques constituant du vin, ce qui d'ailleurs est impossible à réaliser pratiquement, par contre, considérer rigoureusement comme artificiel tout vin contenant de petites proportions des substances non originaires du raisin, introduites dans le vin par des pratiques consacrées par un usage séculaire qui en a confirmé les avantages sans aucun inconvénient pour l'hygiène, serait donner évidemment un sens trop absolu, incompatible avec les réalités, car il n'y a pas de vin qui ne contienne des produits solubles du bois, des fûts, des gaz, azote en dissolution, oxygène combiné provenant de l'atmosphère, etc. De plus, des pratiques comme le méchage, le plâtrage, le salage, introduisant dans le vin des éléments d'une origine étrangère au raisin, mais employées modérément, ne modifient que peu les constituants normaux du vin, aussi a-t-on été conduit à les admettre à doses limitées sans que le vin soit qualifié d'artificiel, ce que d'ailleurs la plupart des réglementations ont consacré par des textes précis.

Aussi les limitations de doses d'adjuvants autorisés étant dictées par des considérations d'hygiène, les législations avaient d'abord visé les vins allant à la consommation directe, laissant de côté les vins détenus par les producteurs et par le commerce, ou circulant entre eux, ces vins pouvant être coupés et ramenés au-dessous des limites avant d'être livrés à la consommation, mais dans la suite, par application de la loi du 6 avril 1897 qui créait une catégorie fiscale de vins artificiels, des décisions de tribunaux se sont multipliées, considérant d'abord les vins surplâtrés comme des *vins artificiels*, même détenus chez un producteur ou un commerçant (arrêt de la Cour de Cassation du 15 mars 1899).

Pour les vins sursulfités, malgré un premier arrêt de la Chambre criminelle de la Cour de Cassation du 12 mai 1911, nombre de tribunaux n'ont pas considéré les vins à excès d'acide sulfureux comme des vins artificiels, mais un nouvel arrêt du 22 décembre 1926 venant confirmer le précédent, il est à présumer que cette dernière jurisprudence se généralisera.

Pour les intéressés, et il y en a certainement qui sans le savoir détiennent des vins sursulfités, il est prudent de tenir compte de cette éventualité, car les pénalités fiscales, rien que par le quintuple droit sur l'alcool, acquis ou en puissance, atteignent par hecto de vin à 10° et 1 degré de liqueur, plus de 680 francs, et il faut y ajouter les amendes, avec double décime et demi, la confiscation, les dépens, etc., sans compter les préjudices moraux et pécuniaires qui sont la conséquence des poursuites et condamnations..

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

Programme du Congrès de la Prune et du Pruneau, à Agen

Lundi 29 août (matin 9 h. — 12 h. ; soir 14 h. 30 — 18 h.)

I. *La production mondiale de la prune.* — Importations et exportations françaises. — Rapporteur : M. Poher, Ingénieur des Services commerciaux de la Compagnie d'Orléans.

II. *Les grandes productions françaises.*

a) Région du Sud-Ouest. — Rapporteur : M. Campan, Inspecteur des Services commerciaux de la Compagnie d'Orléans ;

b) Région du Sud. — Rapporteur : M. Séverac, Inspecteur principal adjoint de la Compagnie d'Orléans.

c) Région du Sud-Est. — Rapporteur : M. Paris, Inspecteur de la Compagnie P.-L.-M.

d) Région de l'Est. — Rapporteur : M. Le Bouder, Inspecteur divisionnaire des Chemins de fer d'Alsace et de Lorraine.

e) Région du Nord-Ouest. — Rapporteur : M. Ricau, Inspecteur de la Compagnie du Nord.

III. *Les productions de l'Afrique française du Nord.*

a) Algérie. — Rapporteur : M. Maria, Chef des Services agricoles et commerciaux du réseau algérien P.-L.-M. à Alger ;

b) Tunisie. — Rapporteur : M. du Halgouët, Inspecteur du Service commercial à la Compagnie fermière des Chemins de fer Tunisiens, à Tunis ;

c) Maroc. — Rapporteur : M. Jouandeau, Inspecteur principal de la Compagnie d'Orléans à Casablanca.

IV. *Le Prunier : Production des plants et arbres.* — Rapporteur : M. Lièvre, Ingénieur agronome, membre du Syndicat Economique des pépiniéristes de la région parisienne.

V. *Les principales variétés commerciales de prunes.* — Rapporteur : M. Chasset, Secrétaire général de la Société Pomologique de France.

VI. *La fumure du prunier.* — Rapporteur : M. Godillac, Professeur d'agriculture à Albi.

VII. *La taille du prunier.* — Rapporteur : M. Mahoux, Directeur des Services agricoles de Lot-et-Garonne.

VIII. *Maladies et insectes du prunier.*

a) La lutte contre les insectes. — Rapporteur : M. le docteur Feytaud, Directeur de la Station entomologique de Bordeaux ;

b) La lutte contre les maladies. — Rapporteur : M. Ducomet, Professeur d'agriculture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon ;

c) Le matériel utilisé. — Rapporteurs : MM. Willaume et Trouvelot, Entomologistes à l'Institut des Recherches agronomiques de Paris.

IX. *La production des fruits de luxe.* — Rapporteur : M. Aubin, Professeur d'horticulture, Secrétaire général de la Société d'Horticulture de Montreuil.

X. *Récolte, triage, emballage et présentation de la prune d'expédition.* — Rapporteur : M. Larrieu, Président du Syndicat des expéditeurs de fruits et primeurs de la région d'Agen.

XI. *Transport et entreposage frigorifiques des prunes.* — Rapporteur : M. Sigmann, Directeur de la Compagnie des Transports frigorifiques.

Mardi 30 *août* (matin 8 h. 30 — 12 h. ; soir 14 h. 30 — 18 h.)

XII. *Le Marché français de la Prune fraîche.*

a) Marché français. — Rapporteur : M. Guillaumin, Inspecteur commercial de la Compagnie d'Orléans ;

b) Autres marchés. — Rapporteur : M. Texte, Ingénieur agronome.

XIII. *Les Marchés étrangers.*

a) Allemagne. — Rapporteur : M. Lefeuvre, Attaché commercial de France à Berlin ;

b) Angleterre. — Rapporteur : M. du Halgouët, Attaché commercial de France à Londres ;

c) Belgique. — Rapporteur : M. Bouchet, Attaché commercial de France à Bruxelles ;

e) Les autres marchés. — Rapporteur : M. Moreau, ancien élève de l'Ecole Nationale d'Horticulture de Versailles.

XIV. *Les divers procédés de séchage de la prune.*

a) Séchage agricole. — Rapporteur : M. Gruelles, Président du Comice agricole de l'arrondissement de Villeneuve-sur-Lot ;

b) Séchage industriel ; étuves et évaporateurs. — Rapporteur : M. Guy de Montard, Ingénieur des Arts et Manufactures.

XV. *Les principaux centres français de production et de commerce du pruneau et de la prune séchée.* — Rapporteur : M. Sibarrou, Secrétaire général de l'Union Syndicale du Commerce de la Prune.

XVI. *La production concurrente étrangère.*

a) En Serbie. — Rapporteur : M. Bordeneuve, Trésorier de la Chambre Syndicale des Exportateurs de prunes ;

b) En Californie. — Rapporteur : M. Naissant, Président de l'Union Syndicale du Commerce de la Prune.

XVII. *Triage, calibrage des pruneaux en types commerciaux.* — Rapporteur : M. Menaud, Secrétaire général de la Chambre Syndicale des Exportateurs de prunes.

XVIII. *Emballage et conservation des pruneaux.* — Rapporteur : M. Fau, Président de la Chambre Syndicale des Exportateurs de prunes.

XIX. *Le marché mondial du pruneau et de la prune séchée.* — La concurrence étrangère en France et à l'Exportation. — Rapporteur : M. Blanchy, membre de la Chambre Syndicale des Exportateurs de prunes.

XX. *Pruneaux fourrés et Confiserie.* — Rapporteur : M. Flouch, Vice-président de l'Union Syndicale du Commerce de la prune.

XXI. *Pulpes, Marmelades et Confitures.* — Rapporteur : M. Brehier, Ingénieur-Constructeur.

Une Exposition de prunes et de pruneaux aura lieu à l'occasion du Congrès et se tiendra à Agen, les 29 et 30 août, dans la cour et le préau de l'ancien Petit Séminaire ; elle comprendra, outre les fruits : les appareils de séchage, instruments, outillage, matériel d'emballage, produits et accessoires divers nécessaires à la culture, à l'expédition, à la conservation de la prune, à la fabrication du pruneau et de la prune séchée.

Les congressistes régulièrement inscrits bénéficieront sur les lignes des Compagnies d'Orléans, du P.-L.-M. et du Midi, et sur leur demande, d'une réduction de 50 % sur le prix des billets à l'aller et au retour.

Le délai d'inscription est fixé au 15 août 1927.

Pour toutes communications relatives au Congrès, s'adresser à M. Poher, Ingénieur des Services commerciaux de la Compagnie d'Orléans, 1, place Valhubert, à Paris (13e).

Le drainage en galeries. — Il a été maintes fois exposé que, depuis la hausse des prix, les agriculteurs, même les plus soucieux d'améliorations culturales, hésitent à procéder au drainage en poterie de leurs terres, du fait du coût élevé de cette opération.

On n'a pas été sans parler de substituer à ce drainage, partout où cela serait possible, le drainage en galeries ; mais, jusqu'à ce jour, ce système a été fort peu utilisé en France.

La Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, toujours soucieuse de mieux aménager l'exploitation agricole, a estimé que cette question méritait de retenir son attention.

En conséquence, et d'accord avec le Ministre de l'Agriculture, elle a envoyé une mission en Angleterre pour examiner sur place les opérations de drainage en galeries, qui sont de pratique assez courante en ce pays.

A la suite de cette mission, elle a décidé qu'il était opportun d'étudier et d'expérimenter le drainage en galeries et de confier ce soin à un Comité spécial.

Ce Comité vient d'être constitué sous la présidence de M. Ringelmann, Directeur de la Station d'essais de machines, et la direction de M. Coupan, Professeur de génie rural à l'Ecole d'Agriculture de Grignon.

Son programme est le suivant :

a) Etudier les conditions dans lesquelles le drainage en galeries pourrait prendre une place dans l'assainissement de la terre en France ;

b) Organiser toutes expériences et démonstrations ;

c) Suivre méthodiquement dans le temps les résultats desdites expériences ;

d) Procéder à toute vulgarisation utile.

Toutes adhésions au *Comité d'Etudes et d'expériences du drainage en galeries* sont reçues au siège de la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, à Paris, qui fournira tous renseignements utiles.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 60 le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 700 à 760 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 750 à 785 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 740 à 780 fr., vin blanc dit de comptoir, 770 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à 700 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 600 à 650 francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Vins 1926 toutes qualités réunies, l'hecto, de 180 fr. à 210 francs. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré ; sur souche, 13 fr. » à 14 fr. » le degré. Trois-six de marc, de à » fr. Trois-six de vin 96/97°, de » fr. ; les 100 , 1.025 francs.

MIDI. — *Nîmes (8 août 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 9 à 11°, de » à » francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de » fr. à » fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. La Commission ne publie pas de cote.

Montpellier (9 août). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 10 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre sur souche de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs. La Commission ne publie pas de cote.

Béziers (6 août). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8° à 10°, de 210 fr. à 235 fr. ; vins rosés, de 8 à 10°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, à 10°, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » francs. Pas d'affaires. La Commission ne publie plus de cote.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 1er août 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 245 fr. l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois. Pas d'affaires.

Carcassonne (6 août). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de » à » francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (6 août). — Vins rouges de 8 à 12°, de 215 fr. à 240 francs l'hectolitre. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 350 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin, vieux, 320 à 350 fr. Haut-Rhin, 300 à 320 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 350 à 380 fr., Haut-Rhin, 330 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 350 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 560 à 600 Haut-Rhin, 540 à 570 Bas-Rhin. Vins vieux, 560 à 580 fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 162 fr. 00 à 170 fr. 00 ; orges, 112 fr. à 131 fr., escourgeons, 122 fr. à 128 fr. ; maïs, 103 à 107 fr. » ; seigle, 130 à 132 fr. ; sarrasin, 163 fr. à 165 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 106 fr. à 122 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 142 fr. 98. — Buenos-Ayres, 131 fr. 30. — Chicago, 133 fr. 52. — Sons, 62 fr. à 93 fr.

Pommes de terre. — Paris, de 50 à 100 francs les 100 kg. ; du Midi, de » à » fr. ; jaune commune, de » à » francs; Saucisse rouge, de 70 à 90 fr. ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Saint-Malo, 35 à 50 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 170 à 205 francs ; paille d'avoine, de 135 à 155 fr. paille de seigle, 170 à 205 fr. ; luzerne, 360 à 390 fr. ; foin, 335 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 135 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 121 fr. (Marseille) ; palmistes 85 fr. 00 ; de coprah, 111 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 255 fr. 00 à 256 fr. ».

Bétail (La Villette le kgr. viandenette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 17 fr. 00. — Veaux, 5 fr. 00 à 13 fr. 80. — Moutons, 2 fr. 00 à 28 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 16 fr. 50.

Crème de tartre » fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut » fr. à » fr. » le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. à » fr. » le degré. — Acide tartrique, 22 fr. le kilogr. — Acide citrique, 25 fr. le kilogramme.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de £ » à £ » les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 256 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 115 à 119 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 50 à 32 fr. » les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 84 fr. ».

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé pur,** 145 à » fr. — **Soufre trituré,** 120 à 130 fr. — **Chaux,** 33 %, 20 à 32 fr. — **Suifs,** 1.215 à 1.220 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs d'Algérie, 310 à 420 fr. ; Midi, 210 à 360 francs ; Raisins noirs, 200 à 260 fr. les 100 kg. — Bananes Canada, 65 à 110 fr. — Pêches, de 300 à 500 fr. — Ail, 180 à 200 francs les 100 kilos. — Champignons. 600 à 1.300 fr. — Epinards, 150 à 250 fr. les 100 kg. — Romaine, 30 à 40 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 50 à 225 fr. le cent. — Aubergines, 40 à 70 fr. — Artichauts Paris, 50 à 125 fr. — Haricots verts Midi, de 140 à 180 fr. — Pois verts Paris, de 50 à 120 fr. — Poireaux, 150 à 225 francs les 100 bottes. — Oignons, » à » fr. les 100 bottes. — Poires choix, » à » fr. le cent. — Poires communes, 120 à 200 fr. le cent. — Amandes vertes, 300 fr. à 450 fr. les 100 kilos. — Fraises, de 600 à 1.000 fr — Cerises, 250 à 600 fr. — Prunes, 200 à 300 fr

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 31 juillet au samedi 6 août 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	26 »	16 »	21 »	»	....31....	30 »	16 »	23 »	»
Lundi.....	24 »	16 »	20 »	2	.... 1....	32 »	18 »	25 »	traces
Mardi.....	22 »	13 »	18. 5	4	.... 2....	» »	15 »	» »	5
Mercredi..	22 »	12 »	17 »	»	.... 3....	25 »	12 »	18. 5	»
Jeudi.....	24 »	14 »	19 »	»	.... 4....	30 »	18 »	24 »	»
Vendredi..	26 »	15 »	20. 5	»	.... 5....	36 »	20 »	28 »	»
Samedi....	» »	18 »	» »	0.3	.... 6....	25 »	16 »	20. 5	19
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	» »	17 »	» »	»	....31....	31 »	» »	» »	»
Lundi.....	29 »	14 »	21. 5	»	.... 1....	» »	19 »	» »	»
Mardi.....	» »	18 »	» »	2	.... 2....	» »	20 »	» »	»
Mercredi..	21 »	16 »	18. 5	31	.... 3....	31 »	17 »	24 »	»
Jeudi.....	19 »	14 »	16. 5	»	.... 4....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	32 »	15 »	23. 5	»	.... 5....	32 »	18 »	25 »	»
Samedi....	» »	15 »	» »	»	.... 6....	» »	20 »	» »	2
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	27 »	» »	» »	»	....31....	27 »	» »	» »	»
Lundi.....	28 »	17 »	22. 5	traces	.... 1....	28 »	18 »	23 »	»
Mardi.....	» »	17 »	» »	0.3	.... 2....	» »	15 »	» »	9
Mercredi..	21 »	13 »	17 »	18	.... 3....	24 »	12 »	18 »	»
Jeudi.....	26 »	16 »	21 »	»	.... 4....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	28 »	15 »	21. 5	»	.... 5....	34 »	19 »	26. 5	»
Samedi....	33 »	19 »	26 »	traces	.... 6....	29 »	16 »	22. 5	5
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	33 »	» »	» »	»	....31....	23 »	16 »	19. 5	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 1....	25 »	16 »	20. 5	12
Mardi.....	32 »	17 »	24. 5	»	.... 2....	» »	11 »	» »	0.4
Mercredi..	32 »	17 »	24. 5	»	.... 3....	22 »	» »	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 4....	24 »	16 »	20 »	»
Vendredi..	33 »	17 »	25 »	»	.... 5....	30 »	18 »	24 »	1
Samedi....	» »	19 »	» »	0.2	.... 6....	21 »	15 »	18 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE GASSETTE.